IT	**CUOCIPASTA EXTREME** **Installazione-Uso-Manutenzione**
EN	**HEATED PASTA COOKER EXTREME** **Installation-Use-Maintenance**
FR	**CUISER A PATES EXTREME** **Installation-Emploi-Entretien**
DE	**NUDELKOCHGERÄTE EXTREME** **Installation-Gebrauch-Wartung**
ES	**COCEDOR DE PASTA EXTREME** **Instalación-Uso-Mantenimiento**
PT	**Instalación – Uso - Mantenimiento**

CE

MOD.			
EM70/40 CPE EM70/80 CPE	EM70/40 CPG EM70/80 CPG	EM90/40 CPE EM90/80 CPE	EM90/40 CPG EM90/80 CPG

Doc.n°	252.349.00
Edition	01

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE 5

I. AVVERTENZE GENERALI 5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 5
2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA 6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 6
3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 6
4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 6
5. DISIMBALLO 6
6. POSIZIONAMENTO 6
7. COLLEGAMENTI 7
8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 8
9. MESSA IN SERVIZIO 8
III. ISTRUZIONI PER L'USO 9
10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 9
11. USO DEL CUOCIPASTA GAS 10
12. USO DEL CUOCIPASTA ELETTRICO 11
13. PERIODI DI INUTILIZZO 13
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 13
14. AVVERTENZE PER LA PULIZIA 13
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 13
15. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 13
16. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 14
17. MESSA IN SERVIZIO 14
18. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 14
19. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 14
20. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 15
21. COMPONENTI PRINCIPALI 15

GB - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE 16

I. GENERAL PRESCRIPTIONS 16
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE 16
2. SAFETY DEVICES 17
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 17
3. REMINDERS FOR THE INSTALLER 17
4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS 17
5. UNPACKING 17
6. POSITIONING 17
7. CONNECTIONS 18
8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS 19
9. COMMISSIONING 19
III. INSTRUCTIONS FOR USE 20
10. REMINDERS FOR THE USER 20
11. USING THE GAS PASTA COOKER 20
12. USING THE ELECTRIC PASTA COOKER 22
13. PROLONGED DISUSE 23
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING 23
14. REMINDERS FOR CLEANING 23
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 23
15. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 24
16. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS 24
17. COMMISSIONING 24
18. TROUBLESHOOTING 24
19. REPLACING COMPONENTS 24
20. CLEANING THE INTERIOR 25
21. MAIN COMPONENTS 25

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN 26

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 26
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 26
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 27
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 27
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 27
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 27
5. DÉBALLAGE 27
6. MISE EN PLACE 27
7. BRANCHEMENTS 28
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 29
9. MISE EN SERVICE 29
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 30
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 30
11. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ 30
12. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 32

13. PÉRIODES D'INACTIVITÉ ... *33*
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ... 34
14. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE ... *34*
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ... 34
15. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN ... *34*
16. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ ... *34*
17. MISE EN SERVICE ... *34*
18. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS ... *34*
19. REMPLACEMENT DE PIÈCES ... *35*
20. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES ... *36*
21. PIÈCES PRINCIPALES ... *36*

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG ... 37

I. ALLGEMEINE HINWEISE ... 37
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS ... *37*
2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN ... *38*
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN ... 38
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER ... *38*
4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE ... *38*
5. AUSPACKEN ... *38*
6. GERÄTEAUFSTELLUNG ... *38*
7. ANSCHLÜSSE ... *39*
8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART ... *40*
9. INBETRIEBNAHME ... *40*
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ... 41
10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER ... *41*
11. GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS ... *42*
12. GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS ... *43*
13. STILLSTANDZEITEN ... *45*
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN ... 45
14. REINIGUNGSHINWEISE ... *45*
V. WARTUNGSANLEITUNGEN ... 45
15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER ... *45*
16. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART ... *46*
17. INBETRIEBNAHME ... *46*
18. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN ... *46*
19. ERSATZ VON BAUTEILEN ... *46*
20. REINIGUNG DER INNEREN GERÀTETEILE ... *47*
21. HAUPTKOMPONENTEN ... *47*

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO ... 48

I. ADVERTENCIAS GENERALES ... 48
1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO ... *48*
2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ... *49*
II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ... 49
3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR ... *49*
4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA ... *49*
5. DESEMBALAJE ... *49*
6. EMPLAZAMIENTO ... *49*
7. CONEXIONES ... *50*
8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS ... *51*
9. PUESTA EN SERVICIO ... *51*
III. INSTRUCCIONES DE USO ... 52
10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO ... *52*
11. USO DEL CUECEPASTAS DE GAS ... *52*
12. USO DEL CUECEPASTAS ELÉCTRICO ... *54*
13. INACTIVIDAD DEL EQUIPO ... *55*
IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA ... 55
14. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA ... *55*
V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO ... 56
15. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR ... *56*
16. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS ... *56*
17. PUESTA EN SERVICIO ... *56*
18. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ... *56*
19. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES ... *57*
20. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS ... *58*
21. COMPONENTES PRINCIPALES ... *58*
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA ... 59
VII. FIGURE – ABB. – FIG ... 63
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS UGELLI E REGOLAZIONI - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - NOZZLES EN INSTELLINGEN ... 66
IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS CATEGORIE E PRESSIONI - KATEGORIEN E DRUCK - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK ... 67

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATEN 68
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNICHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATEN.....68

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico

soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

- L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame….).
- L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.
- Non disperderla nell'ambiente.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

PRESSOSTATO

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

- L'apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d'acqua in vasca è inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm).
  Per riattivare il riscaldamento, in caso di intervento del pressostato, occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. DISIMBALLO

- Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere L'ispezione della merce.
- Rimuovere L'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6. POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare L'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE, A PONTE, A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura singolarmente utilizzando gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

Smontare i pannelli comandi. (A)

Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascuno dei fianchi da unire. (B)
Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro. (C)
Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell'alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento. (D)
Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire. (E)
Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull'inserto opposto. (E)

SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura. Il "Tipo" è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

Posizionare la apparecchiatura tipo "B21"sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.
Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

- Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura.
- Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".
- Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la

apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

- Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo ⏚ posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.
  Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo ⏛ posto sulla parte esterna del fondo.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.
Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinettone di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.

8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella TAB1 sono indicati:

- I gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- Gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare.
- Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella TAB1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.
- Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello frontale.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9. MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo

Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per L'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE! SE LA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON RIENTRA NEI VALORI LIMITE (MIN. - MAX.) INDICATI NELLA TABELLA TAB2, INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA E CONTATTARE L'ENTE DI EROGAZIONE DEL GAS.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- I valori della corrente di ciascuna fase.
- La regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".

NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

11. USO DEL CUOCIPASTA GAS

L'apparecchiatura è destinata alla cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, verdure e simili.
Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
L'apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d'acqua in vasca è inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm).
Per riattivare il riscaldamento, in caso di intervento del pressostato, occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
Quando il riscaldamento è attivato si deve mantenere in vasca un livello d'olio uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi alL'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
1	INGRESSO ACQUA - CARICO RAPIDO
2	ARRESTO INGRESSO ACQUA - ATTIVAZIONE RISCALDAMENTO
3	INGRESSO ACQUA - CARICO LENTO

Ruotare in senso antiorario la impugnatura " H " della valvola di scarico. Lo scarico è completamente chiuso solo quando la impugnatura è in posizione orizzontale.

Ruotare la manopola del selettore in posizione "1". Utilizzare la posizione "3" per reintegrare l'acqua consumata durante la cottura. L'acqua esce dall'erogatore posto sotto il pianetto di sgocciolamento.
Riempire la vasca fino a raggiungere un livello d'acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo (quella inferiore) presente sulla parete posteriore della vasca.
Per interrompere l'ingresso di acqua ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "2".

Svuotamento

- Ruotare in senso orario la impugnatura " H " della valvola. Lo scarico è completamente aperto quando la impugnatura è in posizione verticale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:

SPENTO

ACCENSIONE PILOTA

FIAMMA MASSIMA

ACCENSIONE PILOTA

- Premere e ruotare la manopola in posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola per attivare l'accenditore elettronico e accendere il pilota.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Premere e ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "accensione pilota".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "spento".

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo:

SPENTO

MIN POTENZA MINIMA - MANTENIMENTO

POTENZE INTERMEDIE - COTTURA

MAX POTENZA MASSIMA

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "MIN" e "MAX".

La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "Spento".
La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "2".
- Accendere i bruciatori.
- Regolare il riscaldamento secondo le necessità di cottura.

Quando la posizione di cottura prescelta è diversa da "MAX" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensità dell'ebollizione dell'acqua può variare visivamente, senza alcun effetto sulla cottura.
Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnere il riscaldamento.
- Spegnere i bruciatori.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

12. USO DEL CUOCIPASTA ELETTRICO

L'apparecchiatura è destinata alla cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, verdure e simili.
L'apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d'acqua in vasca è inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm).
Per riattivare il riscaldamento, in caso di intervento del pressostato, occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
Quando il riscaldamento è attivato si deve mantenere in vasca un livello d'olio uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi alL'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
1	INGRESSO ACQUA - CARICO RAPIDO
2	ARRESTO INGRESSO ACQUA - ATTIVAZIONE RISCALDAMENTO
3	INGRESSO ACQUA - CARICO LENTO

Ruotare in senso antiorario la impugnatura " H " della valvola di scarico. Lo scarico è completamente chiuso solo quando la impugnatura è in posizione orizzontale.
Ruotare la manopola del selettore in posizione "1".
Utilizzare la posizione "3" per reintegrare l'acqua consumata durante la cottura. L'acqua esce dall'erogatore posto sotto il pianetto di sgocciolamento.
Riempire la vasca fino a raggiungere un livello d'acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo (quella inferiore) presente sulla parete posteriore della vasca.
Per interrompere l'ingresso di acqua ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "2".

Svuotamento

Ruotare in senso orario la impugnatura " H " della valvola. Lo scarico è completamente aperto quando la impugnatura è in posizione verticale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo:

SPENTO

POTENZA MINIMA - MANTENIMENTO

POTENZE INTERMEDIE - COTTURA

POTENZA MASSIMA

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "MIN" e "MAX".

La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "Spento".
La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "2".
- Regolare il riscaldamento secondo le necessità di cottura.
  Quando la posizione di cottura prescelta è diversa da "MAX" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensità dell'ebollizione dell'acqua

può variare visivamente, senza alcun effetto sulla cottura.
Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnere il riscaldamento.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

13. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Lasciare aperti i coperchi delle pentole.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

v. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

14. AVVERTENZE PER LA PULIZIA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

v. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

15. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

16. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

17. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

18. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

CUOCIPASTA GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o L'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto gas e/o valvola gas, non viene sufficientemente premuta.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o L'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).
- Il pressostato è guasto.
- Il regolatore di energia è guasto.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il regolatore di energia è guasto.

CUOCIPASTA ELETTRICO

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- La resistenza è guasta.
- Il regolatore di energia è guasto.
- Il pressostato è guasto.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il regolatore di energia è guasto.

19. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE GAS E/O DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.

VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.

STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELETTRICO, IL SUO CORRETTO COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.

CUOCIPASTA GAS

SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA GAS, DEL BRUCIATORE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA, DELL'ACCENDITORE ELETTRICO E DELLA CANDELINA DI ACCENSIONE.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL REGOLATORE DI ENERGIA, DEL SELETTORE E DELLA LAMPADA SPIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL PRESSOSTATO.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

CUOCIPASTA ELETTRICO

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA

- Smontare il pannello frontale.
- Svuotare completamente la vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL REGOLATORE DI ENERGIA, DEL SELETTORE E DELLA LAMPADA SPIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL PRESSOSTATO.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

20. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.

Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

21. COMPONENTI PRINCIPALI

CUOCIPASTA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore elettrico
- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Selettore
- Lampada spia
- Pressostato

CUOCIPASTA ELETTRICO

- Resistenza
- Regolatore di energia
- Selettore
- Lampada spia
- Pressostato

GB - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

I. GENERAL PRESCRIPTIONS

READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.
Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.

DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.
Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the
appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

PACKING

The packing is made using environmentally friendly materials.The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

APPLIANCE

- The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper....).
- The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.
- Make the appliance unusable before scrapping.
- It must be disposed of properly.

2. SAFETY DEVICES

PRESSURE SWITCH

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm).
  To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.

II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

3. REMINDERS FOR THE INSTALLER

READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

5. UNPACKING

- Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.
- Remove the packing.
- Remove the protective film from the outer panels.Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

6. POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Secure the appliance to the floor one by one using the adjustable feet, flanged.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

Remove the control panels . (A)

Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined. (B)
Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height. (C)
Insert the (supplied) connector platein the seat provided on the side of the top.Join the appliances by screwing down the connector plate using the the flat-headed M5 screws (supplied). (D)
Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180°. (E)
Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert . (E)

FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

"A1" TYPE APPLIANCE

Position the “A1” type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

"B21" TYPE APPLIANCE

Position the “B21” type appliance below an extractor hood.

"B11" TYPE APPLIANCE

Fit the “B11” type appliance with a suitable fl ue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
Vent to the outside or into an effi cient fl ue.The hose length must not exceed 3 metres.

7. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the end of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

- Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.
- Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph “Conversion to a different type of gas”.
- On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate.

- Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

- Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol ⏚ next to the main terminal board.
  Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol ⛛ on the outside part of the bottom.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

- The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.

- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C.The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.
Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

Table Tab1 specifies:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used.
- For nozzles, the number indicated in table TAB1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in TAB1 andcarry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air " ow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used.
- The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

REPLACING THE NOZZLE AND THE MAIN BURNER PRIMARY AIR REGULATION

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table TAB1.
- Retighten screw V fully.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the front panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten connector R. Reassemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

9. COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph “Trouble-shooting”.

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR USE “ and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0,1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

IMPORTANT! IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS NOT WITHIN THE LIMITS (MIN. - MAX) INDICATED IN TABLE TAB2, CEASE OPERATION OF THE APPLIANCE AND CONTACT THE GAS UTILITY COMPANY.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter

" INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

10. REMINDERS FOR THE USER

READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use.Any other use is considered to be improper.
Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
Do not leave the appliance unattended while in operation.
In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
Do not tamper with appliance components.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

11. USING THE GAS PASTA COOKER

The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.

Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm).
To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
While the fryer is on, the oil level must be maintained in correspondence with or above the minimun level mark indicated on the rear wall of the well.
Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarsegrained rock salt in the well.
At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING OF THE TANK

Filling

The control knob has the following positions:

0	OFF
1	WATER FILLING - RAPID FILLING
2	HALT WATER FILLING - ACTIVATE HEATING
3	WATER FILLING - SLOW FILLING

Turn handle " H " of the drain valve anticlockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.

Turn the knob to position " 1". Use position "3" to top up water used during cooking. Water fills from tap " E " located under the draining board.

Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
To halt filling, turn the knob to position "0" or "2".

Emptying

- Turn the handle " H " of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions:

OFF

PILOT IGNITION

MAX. FLAME

PILOT IGNITION

- Press and turn knob to “pilot on”.
- Press the knob fully down to activate the electronic ignition and light the pilot burner.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot " ame can be seen through the peep hole on the control panel.

MAIN BURNER IGNITION

- Press and turn the knob from position "pilot on" to position "max. flame".

TURNING OFF

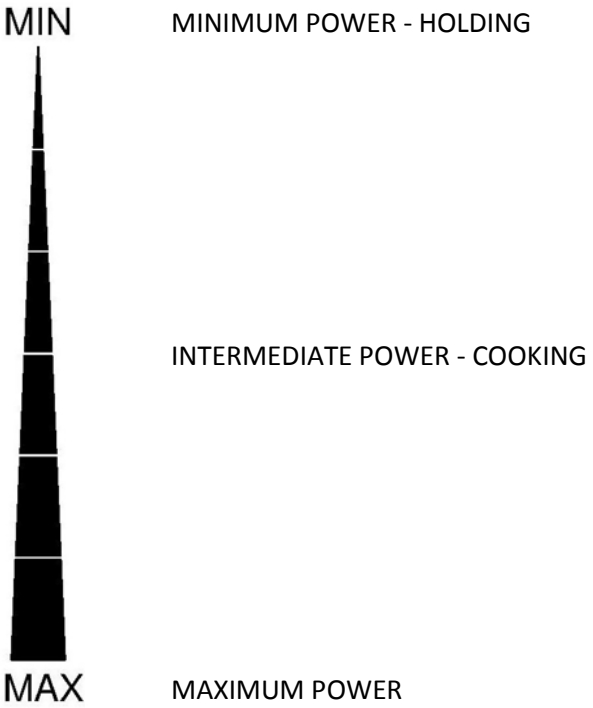
To switch the main burner off, turn the knob to position "pilot on".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position "Off".

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions:

OFF



MINIMUM POWER - HOLDING

INTERMEDIATE POWER - COOKING

MAXIMUM POWER

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between “MIN” and “MAX”.

The yellow indicator light switches on.

Turning off

Turn the energy regulator knob to position "Off".

The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position "2".
- Light the burners.
- Adjust the heating accoding to your cooking requirements.
  When the chosen cooking position is other than "MAX", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking.
  When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

12. USING THE ELECTRIC PASTA COOKER

The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.

The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm).

To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.

While the fryer is on, the oil level must be maintained in correspondence with or above the minimun level mark indicated on the rear wall of the well.

Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarsegrained rock salt in the well.

At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING OF THE TANK

Filling

The control knob has the following positions:

0	OFF
1	WATER FILLING - RAPID FILLING
2	HALT WATER FILLING - ACTIVATE HEATING
3	WATER FILLING - SLOW FILLING

Turn handle " H " of the drain valve anticlockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.

Turn the knob to position " 1". Use position "3" to top up water used during cooking. Water fills from tap " E " located under the draining board.

Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.

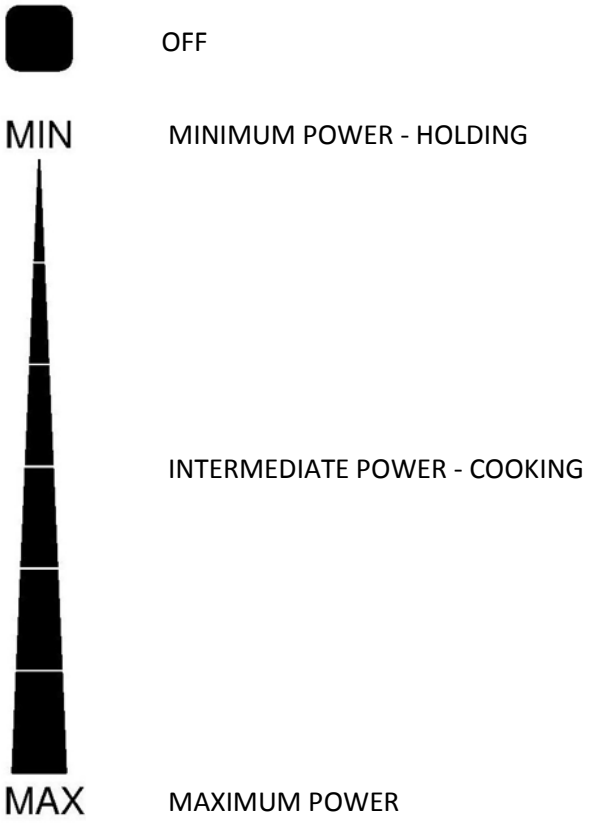
To halt filling, turn the knob to position "0" or "2".

Emptying

Turn the handle " H " of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions:



OFF

MINIMUM POWER - HOLDING

INTERMEDIATE POWER - COOKING

MAXIMUM POWER

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between “MIN” and “MAX”.

The yellow indicator light switches on.

Turning off

Turn the energy regulator knob to position "Off".

The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position "2".
- Adjust the heating accoding to your cooking requirements.
  When the chosen cooking position is other than "MAX", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking.
  When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

13. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Close cocks or main switches ahead of the appliances.
- Leave pot lids open.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

14. REMINDERS FOR CLEANING

READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

THE COOKING WELLS

- Clean the wells by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

15. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
The appliance must be installed in a well-ventilated room.
Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
Do not tamper with appliance components.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

16. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

17. COMMISSIONING

See Chapter " Instructions for installation ".

18. TROUBLESHOOTING

GAS PASTA COOKER

THE PILOT BURNER DOES NOT LIGHT.

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

PILOT BURNER GOES OUT DURING USE.

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- The gas cock and/or gas valve knob is not being pressed enough.

THE MAIN BURNER DOES NOT LIGHT (EVEN THOUGH PILOT IS LIT).

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).
- Defective pressure switch.
- Defective energy regulator.

HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- Defective energy regulator.

ELECTRIC PASTA COOKER

THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.

Possible causes:

- Defective heating element.
- Defective energy regulator.
- Defective pressure switch.

HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- Defective energy regulator.

19. REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS

SHUT THE GAS SHUT-OFF VALVE AND/OR SWITCH THE APPLIANCE OFF AT THE MAIN SWITCH INSTALLED UPSTREAM.

AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.

DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

AFTER REPLACING AN ELECTRICAL SYSTEM COMPONENT, CHECK IT IS CORRECTLY WIRED.

GAS PASTA COOKER

REPLACING THE GAS VALVE, THE BURNES, THE PILOT BURNER, THE THERMOCOUPLE, THE ELECTRIC IGNITION, AND THE IGNITER.

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE ENERGY REGULATOR, THE KNOB AND THE INDICATOR LIGHT.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PRESSURE SWITCH.

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC PASTA COOKER

Replacing the heating element

- Remove the front panel.
- Empty the well completely.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE ENERGY REGULATOR, THE KNOB AND THE INDICATOR LIGHT.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PRESSURE SWITCH.

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

20. CLEANING THE INTERIOR

Check the condition of the inside of the appliance.

Remove any built-up dirt.

Check and clean the fumes exhaust system.

21. MAIN COMPONENTS

GAS PASTA COOKER

- Gas valve
- Main burner
- pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Electric ignition
- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Control knob
- Indicator light
- Pressure switch

ELECTRIC PASTA COOKER

- Heating element
- Energy regulator
- Control knob
- Indicator light
- Pressure switch

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.
A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN" AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:
- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

PRESSOSTAT

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

- L'appareil est doté d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ).
  . Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

- Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.
- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Fixer l'appareil à celle du sol par une aide des pieds réglables, brides.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

Démonter les panneaux de commandes. (A)

Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir. (B)
Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés. (C)
Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans.Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union. (D)
Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir. (E)
Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé. (E)

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au "Type" d'appareil. Le "Type" est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE "A1"

Mettre les appareils de type “A1” sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE "B21"

Installer l'appareil de type “B21” sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE "B11"

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type “B11”. Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée effi cace.La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. BRANCHEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la finde ce manuel.

RACCORDEMENTE À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe “Adaptation à un autre type de gaz”.
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

- Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole ⏚ situé sur la partie extérieure du fond.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.
- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

9. MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe “ Résolution des dysfonctionnements “.

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation fi gurant au chapitre “ INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION “ et vérifier:

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT ATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.

- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CON-TACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation fi gurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:
- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements.Toute autre utilisation est impropre.
Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrèt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".

NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN" AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

11. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ

Cet appareil est destiné à la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.
Ne pas allumer la veilleuse ou la laisser allumée quand il n'y a pas d'eau dans la cuve.
L'appareil est doté d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ).
. Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.

Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'huile égal ou supérieur au repére minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:

0	ÉTEINT
1	ARRIVÉE D'EAU - ALIMENTATION RAPIDE
2	COUPURE DE L'ARRIVÉE D'EAU - MISE EN MARCHE DU CHAUFFAGE
3	ARRIVÉE D'EAU - ALIMENTATION LENTE

Tourner la poignée " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
Tourner la manette du sélecteur dans la position "1". Utiliser la position "3" pour rajouter la quantité d'eau s'étant évaporée pendant la cuisson. L'eau sort du distributeur situé sous le plan d'égouttement.
Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.
Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans la position "0" ou "2".

Vidange

- Tourner la poignée " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande de la valve de gaz a les positions d'utilisation suivantes:

ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position “allumage veilleuse gaz”.
- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électronique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Appuyer sur la manette et la tourner de la position "Allumage veilleuse gaz" à la position "flamme max. ".

ARRÊT

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position "Allumage veilleuse gaz".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position "Éteint".

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:

ÉTEINT

MIN PUISSANCE MINIMUM - MAINTIEN

PUISSANCES INTERMÉDIAIRES - CUISSON

MAX PUISSANCE MAXIMUM

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre “MIN” et “MAX”.
Le voyant jaune s'allume.

Arrêt

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "Éteint".
Le voyant jaune s'éteint.

CUISSON

- Remplir le bac.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "2".
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon le besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "MAX", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson.
Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

12. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Cet appareil est destiné à la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.
L'appareil est doté d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ).
. Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.
Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'huile égal ou supérieur au repére minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:

0 ÉTEINT

1 ARRIVÉE D'EAU - ALIMENTATION RAPIDE

2 COUPURE DE L'ARRIVÉE D'EAU - MISE EN MARCHE DU CHAUFFAGE

3 ARRIVÉE D'EAU - ALIMENTATION LENTE

Tourner la poignée " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
Tourner la manette du sélecteur dans la position "1". Utiliser la position "3" pour rajouter la quantité d'eau s'étant évaporée pendant la cuisson. L'eau sort du distributeur situé sous le plan d'égouttement.
Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.
Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans la position "0" ou "2".

Vidange

Tourner la poignée " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:

ÉTEINT

MIN PUISSANCE MINIMUM - MAINTIEN

PUISSANCES INTERMÉDIAIRES - CUISSON

MAX PUISSANCE MAXIMUM

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre “MIN” et “MAX”.
Le voyant jaune s'allume.

Arrêt

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "Éteint".
Le voyant jaune s'éteint.

CUISSON

- Remplir le bac.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "2".
- Régler le chauffage selon le besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "MAX", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson.
Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

13. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

v. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

14. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

v. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

15. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

16. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre “ Instructions pour l'installation “.

17. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre “ Instructions pour l'installation “.

18. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

CUISEUR À PÂTES À GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet de gaz et/ou de la soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).
- Le pressostat est défectueux.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- La résistance est défectueuse.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.
- Le pressostat est défectueux.

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

19. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

CUISEUR À PÂTES À GAZ

REPLACEMEN DE LA VALVE DE GAZ, DÛ BRÛLEUR DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE, DE L'ALLUMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU RÉGULATEUR D'ÉNERGIE, DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU PRESSOSTAT.

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance

- Démonter le panneau avant.
- Vider complètement la cuve.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU RÉGULATEUR D'ÉNERGIE, DU SÉLECTEUR ET DU VOYANT.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REPLACEMENT DU PRESSOSTAT.

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

20. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

CONTRÓLER L'ÉTAT DES PIÈCES SE TROUVANT À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

21. PIÈCES PRINCIPALES

CUISEUR À PÂTES À GAZ

- Valve de gaz
- Bruleur principal
- veilluese
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur électrique
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Sélecteur
- Voyant
- Pressostat

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Résistance
- Régulateur d'énergie
- Sélecteur
- Voyant
- Pressostat

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.
Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.

BEWAHREN SIE KEINE ENT" AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstòrungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel “REINIGUNGSANWEISUNGEN”.

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:
- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanlei-tungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

- Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer...).
- Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

DRUCKWÄCHTER

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

- Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbe-trieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherhei-tsstand (ca. 12 cm) unterschreitet.
  Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Eingriff des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.

- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungsele-ment gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das Gerät auf den Boden einer nach dem anderen mit Löchern auf der Grundplatte Flansch.

GERÄTEZEILE

Nehmen Sie die Bedienfelder ab. (A)

Entfernen Sie die der Bedienblende am nächsten gelegene Schraube von jeder der zu verbindenden Seitenwände. (B)
Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus. (C)
Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten.Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil. (D)
Drehen Sie eins der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180°. (E)
Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz. (E)

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP "A1"

Stellen Sie den Gerätetyp “A1” unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP "B21"

Stellen Sie den Gerätetyp “B21” unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP "B11"

Montieren Sie über dem Gerätetyp “B11” den passenden Rau-chabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio-nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
- Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt “Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb” vor.
- Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar.Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.
- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

- Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol ⏚ markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.
  Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

- Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.
Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.

8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.
- Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erfor-derlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltknebels ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbe-griffen.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

9. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt “Abhilfe bei

Betriebsstörungen” nachschlagen.

GASGERÀTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel “GEBRAUCHSANLEITUNGEN” in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÙFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÀTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel “GEBRAUCHSANLEITUNGEN” in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet wer-den. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen.Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Ge-brauch vor.
Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstòrungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel “REINIGUNGSANWEISUNGEN”.

BEWAHREN SIE KEINE ENT" AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.
Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u. ä. in Wasser bestimmt.

Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. lassen sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.
Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbe-trieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherhei-tsstand (ca. 12 cm) unterschreitet.
Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Eingriff des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.
Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höne oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reini-gung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerun-gen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES TANKS

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellun-gen:

0	AUS
1	WASSEREINLAUF - SCHNELLZULAUF
2	WASSEREINLAUF STOPPEN - HEIZBETRIEB AKTIVIEREN
3	WASSERZULAUF - LANGSAMER ZULAUF

Drehen Sie den Griff “ H “ des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position " 1". Verwenden Sie die Position "3" zum Nachfüllen des beim Garen verbrauchten Wassers. Das Wasser tritt aus dem Wasserhahn unter der Abtropfplatte aus.

Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
Um den Wassereinlauf zu unterbrechen, müssen Sie den Knebel des Wahlschaters auf Position "0" oder "2" drehen.

Entleeren

- Drehen Sie den Griff " H " des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellun-gen:

AUS

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

MAX. FLAMME.

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

- Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner” drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken, um den Elektrozünder zu akti-vieren und den Zündbrenner einzuschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel fùr ca. 20 Sekunden gedrùckt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zùndflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zünd" amme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

- Knebel drücken und von "Zündung Zündbrenner" auf "max. Flamme." drehen.

AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "Zündung Zündbrenner" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "Aus" drehen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende

Betriebs-stellungen:

AUS

MIN

1KLEINSTE LEISTUNGSSTUFE - WARMHALTEN

MITTLERE LEISTUNGSSTUFEN - GAREN

MAX

HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen “MIN” und “MAX”.

Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "Aus".
Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "2".
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Stellen Sie die Heizung nach Kochen Anforderungen
  Bei Wahl einer anderen Garposition als "MAX" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang.
  Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

12. GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u. ä. in Wasser bestimmt.

Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbe-trieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherhei-tsstand (ca. 12 cm) unterschreitet.
Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Eingriff des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.
Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höne oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reini-gung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerun-gen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES TANKS

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellun-gen:

0	AUS
1	WASSEREINLAUF - SCHNELLZULAUF
2	WASSEREINLAUF STOPPEN - HEIZBETRIEB AKTIVIEREN
3	WASSERZULAUF - LANGSAMER ZULAUF

Drehen Sie den Griff " H " des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position " 1". Verwenden Sie die Position "3" zum Nachfüllen des beim Garen verbrauchten Wassers. Das Wasser tritt aus dem Wasserhahn unter der Abtropfplatte aus.
Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
Um den Wassereinlauf zu unterbrechen, müssen Sie den Knebel des Wahlschaters auf Position "0" oder "2" drehen.

Entleeren

Drehen Sie den Griff " H " des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebs-stellungen:

AUS

1KLEINSTE LEISTUNGSSTUFE - WARMHALTEN

MITTLERE LEISTUNGSSTUFEN - GAREN

HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen “MIN” und “MAX”.

Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "Aus".
Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "2".
- Stellen Sie die Heizung nach Kochen Anforderungen
  Bei Wahl einer anderen Garposition als "MAX" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang.

Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

13. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfl ächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Legen Sie die Deckel nicht auf die Tòpfe.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

v. REINIGUNGSANLEITUNGEN

14. REINIGUNGSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

- Reinigen Sie täglich die Außen" ächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Ho-chdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den ent-sprechenden Produkten.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.
Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

16. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel “Installationsanleitungen”.

17. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel “Installationsanleitungen”.

18. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GAS-NUDELKOCHER

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zùndkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknopf des Gashahns und/oder des Gasventils wird nicht ausreichend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsòffnungen verstopft).
- Der Druckwächter ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

SÄMTLICHE TEILE WIEDER EINBAUEN. IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE WIE BEIM AUSBAU VORGEHEN.

DAS GERÀT HEIZT NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.
- Der Druckwächter ist defekt.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

19. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN

DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND.

STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS

KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.

VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

GAS-NUDELKOCHER

ERSATZ DES GASVENTILS, DES BRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS, DES ELEKTROZÜNDERS UND DER ZÜNDKERZE.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ENERGIEREGLERS, DES WAHISCHALTERS UND DER KONTROLLAMPE.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES DRUCKWÄCHTERS.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

SÄMTLICHE TEILE WIEDER EINBAUEN. IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE WIE BEIM AUSBAU VORGEHEN.

Ersatz des Heizelements

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ENERGIEREGLERS, DES WAHISCHALTERS UND DER KONTROLLAMPE.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES DRUCKWÄCHTERS.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

20. REINIGUNG DER INNEREN GERÀTETEILE

KONTROLLIEREN SIE DEN ZUSTAND DER INNEREN GERÀTETEILE.
Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

21. HAUPTKOMPONENTEN

GAS-NUDELKOCHER

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündflamme Brenner
- Thermoelement
- Zùndkerze
- Elektrozünder
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Wahlschalter
- Kontrolllampe
- Druckwächter

SÄMTLICHE TEILE WIEDER EINBAUEN. IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE WIE BEIM AUSBAU VORGEHEN.

- Heizelement
- Energieregler
- Wahlschalter
- Kontrolllampe
- Druckwächter

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

I. ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios.
Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

NO DEJAR MATERIAL IN" AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

En caso de averia o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo “INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA”.

1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instruccio-nes y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (polipropileno - PP)

EQUIPO

- El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

- Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.
- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

PRESOSTATO

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

- El equipo está dotado de un presostato que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm).
  Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
- La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

- Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

5. DESEMBALAJE

- Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.
- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

6. EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fije el unidad al suelo uno a uno con los agujeros en la brida de base.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

Desmontar los paneles de mandos. (A)

Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir. (B)
Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan. (C)
Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras.Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión para unir los equipos. (D)
Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos. (E)
Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto. (E)

SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

EQUIPO TIPO "A1"

Instalar el equipo tipo “A1” bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO "B21"

Instalar el equipo tipo “B21” bajo una campana extractora.

EQUIPO DE TIPO "B11"

Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ

- Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.
- Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente “Adaptación a otro tipo de gas”.
- Los equipos “top” poseen también una conexión posterior.Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.
- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

- Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

- Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo ⏚, situado junto a la regleta de entrada de la línea.
  Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo ⏛, situado en la parte exterior del fondo.

CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE AGUA

- Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa.Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente.
Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla Tab1 se indican:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo
- los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases.
- El número de inyector indicado en la tabla TAB1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.
  Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla TAB1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación.
- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar en el equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.
- Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA Y LA REGULACIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE AIRE PRIMARIO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- A" ojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel frontal.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

9. PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente.Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente “Solución de problemas”.

EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo “INSTRUCCIONES DE USO” y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! SI LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS NO ESTÁ ENTRE LOS VALORES LÍMITE (MÍN. - MÁX.) INDICADOS EN LA TABLA TAB2, APAGAR EL EQUIPO Y

CONSULTAR CON LA EMPRESA SUMINISTRADORA DEL GAS.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de agua y un detergente común no abrasivo.Pasar el paño en estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPO ELÉCTRICO

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

III. INSTRUCCIONES DE USO

10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.

El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso.Todo otro uso se considera inadecuado.
No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

En caso de averia o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

NO DEJAR MATERIAL IN" AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

11. USO DEL CUECEPASTAS DE GAS

El equipo está destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como pasta, arroz o verduras.
No encender ni dejar encendido el piloto cuando no haya agua en la cuba.
El equipo está dotado de un presostato que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm).
Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
Una vez activado el calentamiento, mantener el nivel de aceite en la marca de minimo (situada el la pared posterior de la cuba) o más arriba.
Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DEL TANQUE

Relleno

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 APAGADO

1 ENTRADA DE AGUA - CARGA RÁPIDA

2 CORTE DE LA ENTRADA DE AGUA - ACTIVACIÓN DEL CALENTAMIENTO

3 ENTRADA DE AGUA - CARGA LENTA

Girar en sentido antihorario el mando “H” de la válvula de descarga. La descarga está completamente cerrada cuando el mando está en posición horizontal.
Girar el mando del selector a la posición "1". Utilizar la posición "3" para reponer el agua consumida durante la cocción. El agua sale por el grifo situado bajo la bandeja de goteo.
Llenar la cuba por lo menos hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
Para cortar la entrada de agua, girar el mando del selector a la posición "0" o "2".

Vaciado

- Girar en sentido horario el mando "H" de la válvula. La descarga está completamente abierta cuando el mando está en posición vertical.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula del gas tiene las siguientes posiciones:

APAGADO

ENCENDIDO DEL PILOTO

LLAMA MÁXIMA

ENCENDIDO DEL PILOTO

- Apretar el mando y girarlo hasta la posición “encendido del piloto”.
- Presionar el mando a tope para activar el encendedor electrónico y encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel frontal.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Presionar el mando y girarlo de la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima ".

APAGADO

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "encendido del piloto".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "Apagado".

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

APAGADO

POTENCIA MÍNIMA - MANTENIMIENTO

POTENCIAS INTERMEDIAS - COCCIÓN

POTENCIA MÁXIMA

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre “MIN” y “MAX”.
Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "Apagado".
El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
- Girar el mando del selector a la posición "2".
- Encender los quemadores.
- Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocciòn.
  Si la posición de cocción elegida es distinta de "MAX", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción.
  Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINE DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

12. USO DEL CUECEPASTAS ELÉCTRICO

El equipo está destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como pasta, arroz o verduras.
El equipo está dotado de un presostato que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm).
Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
Una vez activado el calentamiento, mantener el nivel de aceite en la marca de minimo (situada el la pared posterior de la cuba) o más arriba.
Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DEL TANQUE

Relleno

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0	APAGADO
1	ENTRADA DE AGUA - CARGA RÁPIDA
2	CORTE DE LA ENTRADA DE AGUA - ACTIVACIÓN DEL CALENTAMIENTO
3	ENTRADA DE AGUA - CARGA LENTA

Girar en sentido antihorario el mando “H” de la válvula de descarga. La descarga está completamente cerrada cuando el mando está en posición horizontal.
Girar el mando del selector a la posición "1". Utilizar la posición "3" para reponer el agua consumida durante la cocción. El agua sale por el grifo situado bajo la bandeja de goteo.
Llenar la cuba por lo menos hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
Para cortar la entrada de agua, girar el mando del selector a la posición "0" o "2".

Vaciado

Girar en sentido horario el mando "H" de la válvula. La descarga está completamente abierta cuando el mando está en posición vertical.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

APAGADO

MIN

POTENCIA MÍNIMA - MANTENIMIENTO

POTENCIAS INTERMEDIAS - COCCIÓN

MAX

POTENCIA MÁXIMA

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre “MIN” y “MAX”.
Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "Apagado".
El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
- Girar el mando del selector a la posición "2".
- Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocciòn.
  Si la posición de cocción elegida es distinta de "MAX", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción.

Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINE DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

13. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Dejar las tapas de las ollas abiertas.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

v. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

14. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

SUPERFICIES DE ACIERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

LAS CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

v. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

15. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SEGUIENTES.

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

16. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

17. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

18. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUECEPASTAS DE GAS

EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la vàlvula del gas estàn averiadas.
- La bujia de encendido està mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

EL QUEMADOR PILOTO NO PERMANECE ENCENDIDO O SE APAGA DURANTE EL USO.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la vàlvula del gas estàn averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o la válvula del gas no está bien apretados.

EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE (AUNQUE EL PILOTO ESTÉ ENCENDIDO).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la vàlvula del gas estàn averiadas.
- El quemador està averiado (orificios de salida del gas obstruidos).
- El presostato está averiado.
- El regulador de energía está averiado.

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

EL EQUIPO NO SE CALIENTA.

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.
- El regulador de energía está averiado.
- El presostato está averiado.

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

19. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

CERRAR LA LLAVE DE PASO DEL GAS Y/O DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INSTALADOS ANTES DEL EQUIPO.

DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.

DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.

CUECEPASTAS DE GAS

SOSTITUCIÒN DE LA VÀLVOLA DEL GAS, QUEMADOR, PILOTO, TERMOPAR, ENCENDEDOR PIEZOELÉCTRICO Y BUJIA DE ENCENDIDO.

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SOSTITUCIÒN DE REGULADOR DE ENERGIA, SELECTOR Y TESTIGO.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SOSTITUCIÒN DEL PRESOSTATO.

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

- Desmontar el panel frontal.
- Vaciar la cuba por completo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SOSTITUCIÒN DE REGULADOR DE ENERGIA, SELECTOR Y TESTIGO.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SOSTITUCIÒN DEL PRESOSTATO.

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.

- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

20. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

CONTROLAR LAS CONDICIONES DE LAS PARTES INTERNAS DEL EQUIPO.
Quitar toda la suciedad.

Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

21. COMPONENTES PRINCIPALES

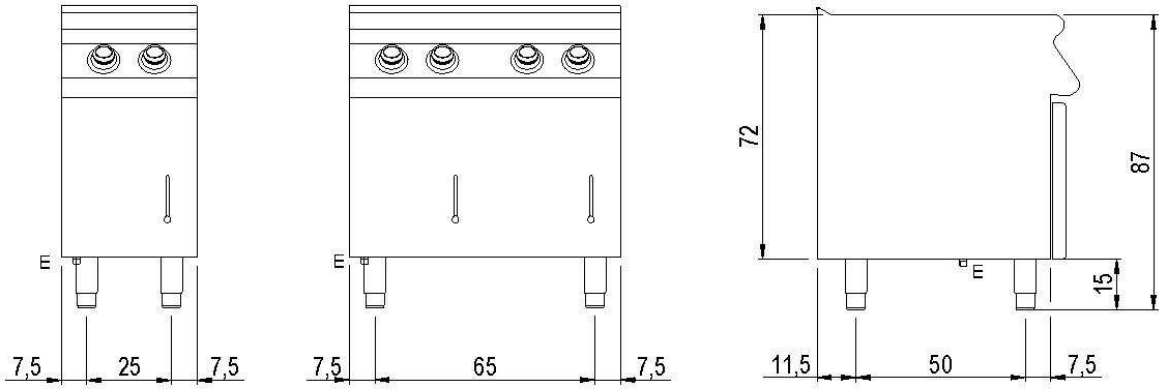
CUECEPASTAS DE GAS

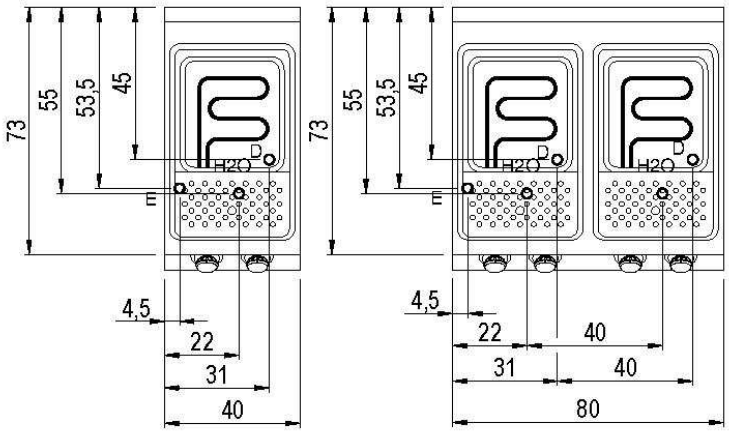
- Vàlvula del gas
- Quemador principal
- quemador piloto
- Termopar
- Bujia de encendido
- Encendedor eléctrico
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Selector
- Testigo
- Presostato

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

- Resistencia
- Regulador de energía
- Selector
- Testigo
- Presostato

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA



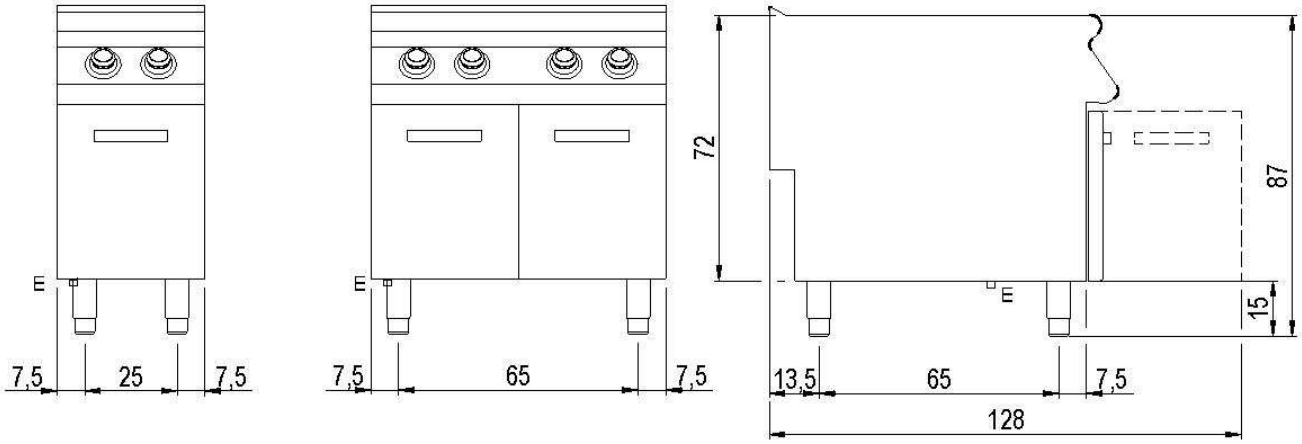


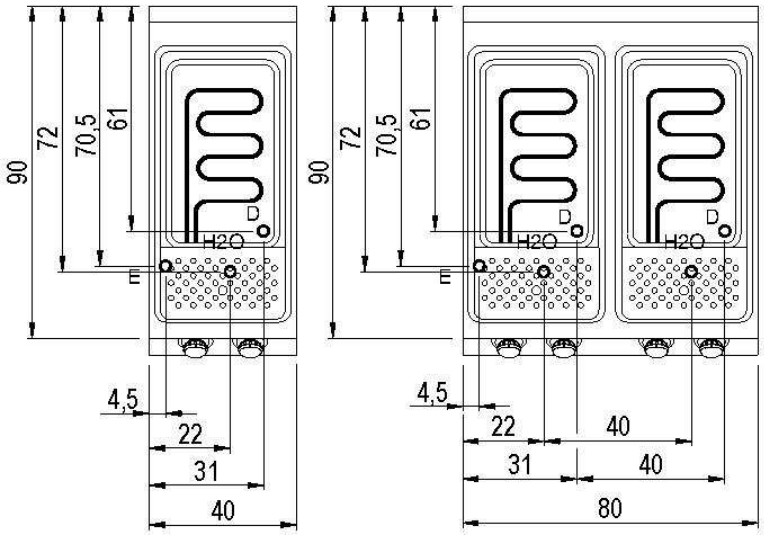
EM70/...CPE...

⚠	Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



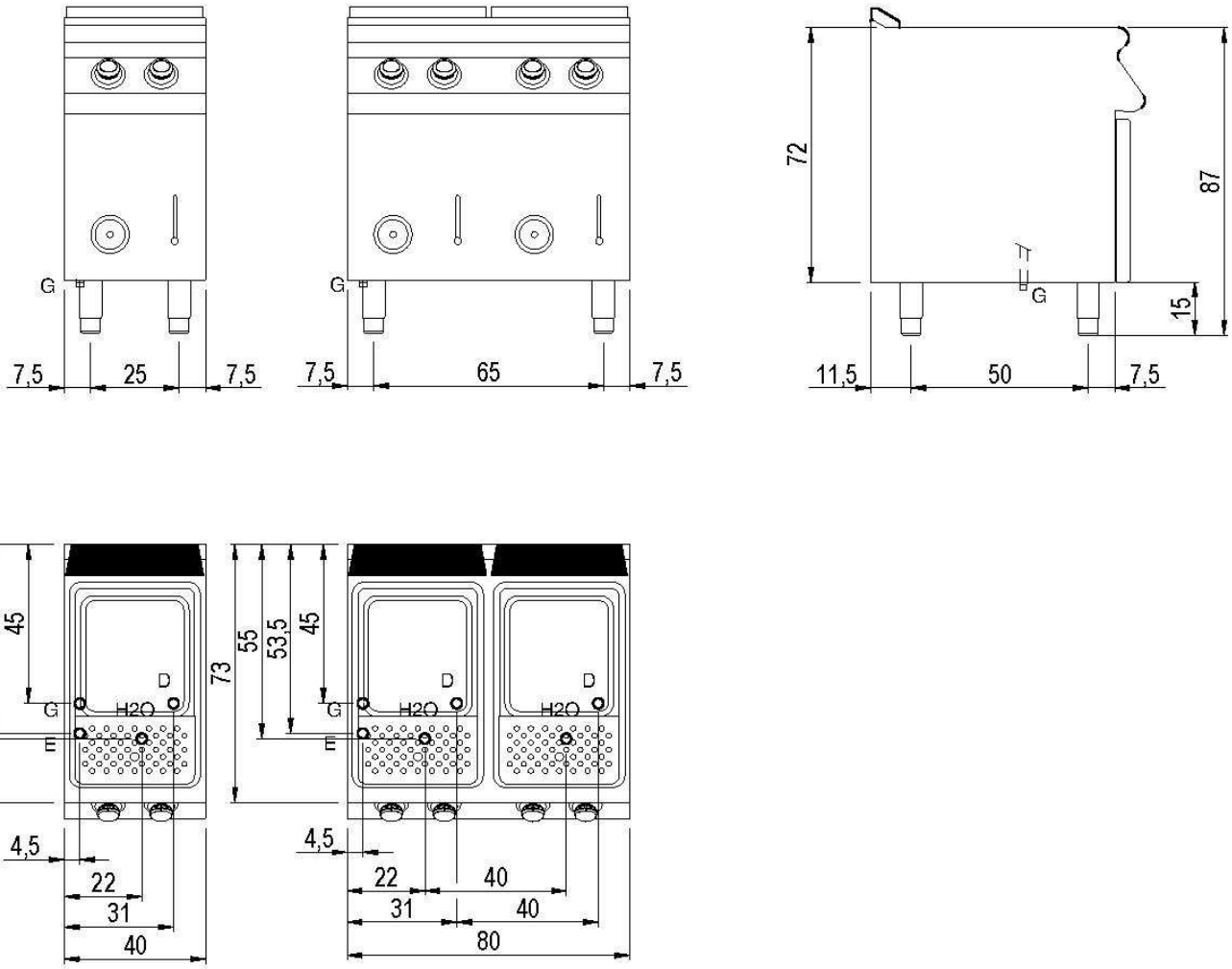


EM90/...CPE...

⚠	Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

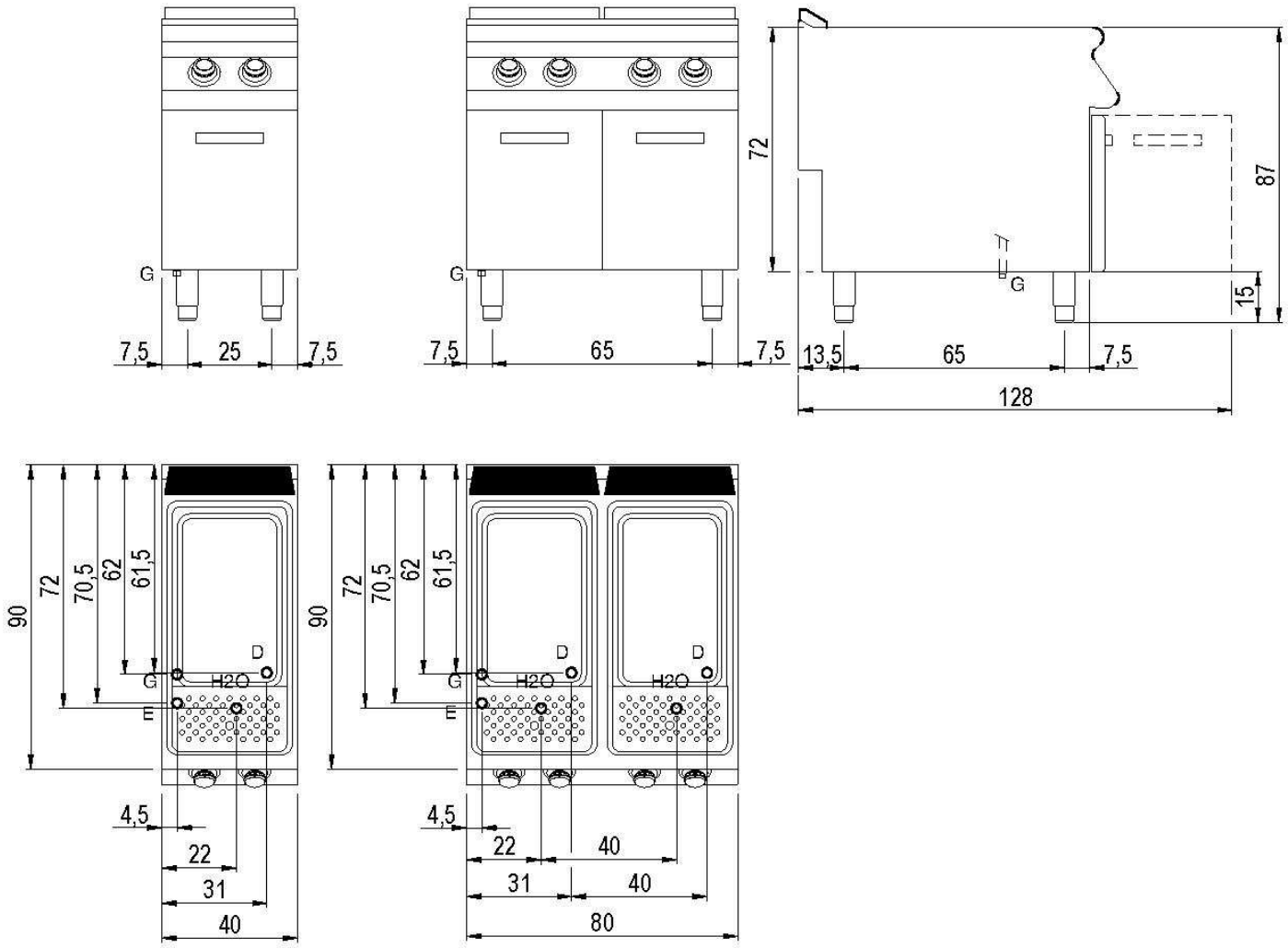


EM70/...CPG...

⚠	Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4



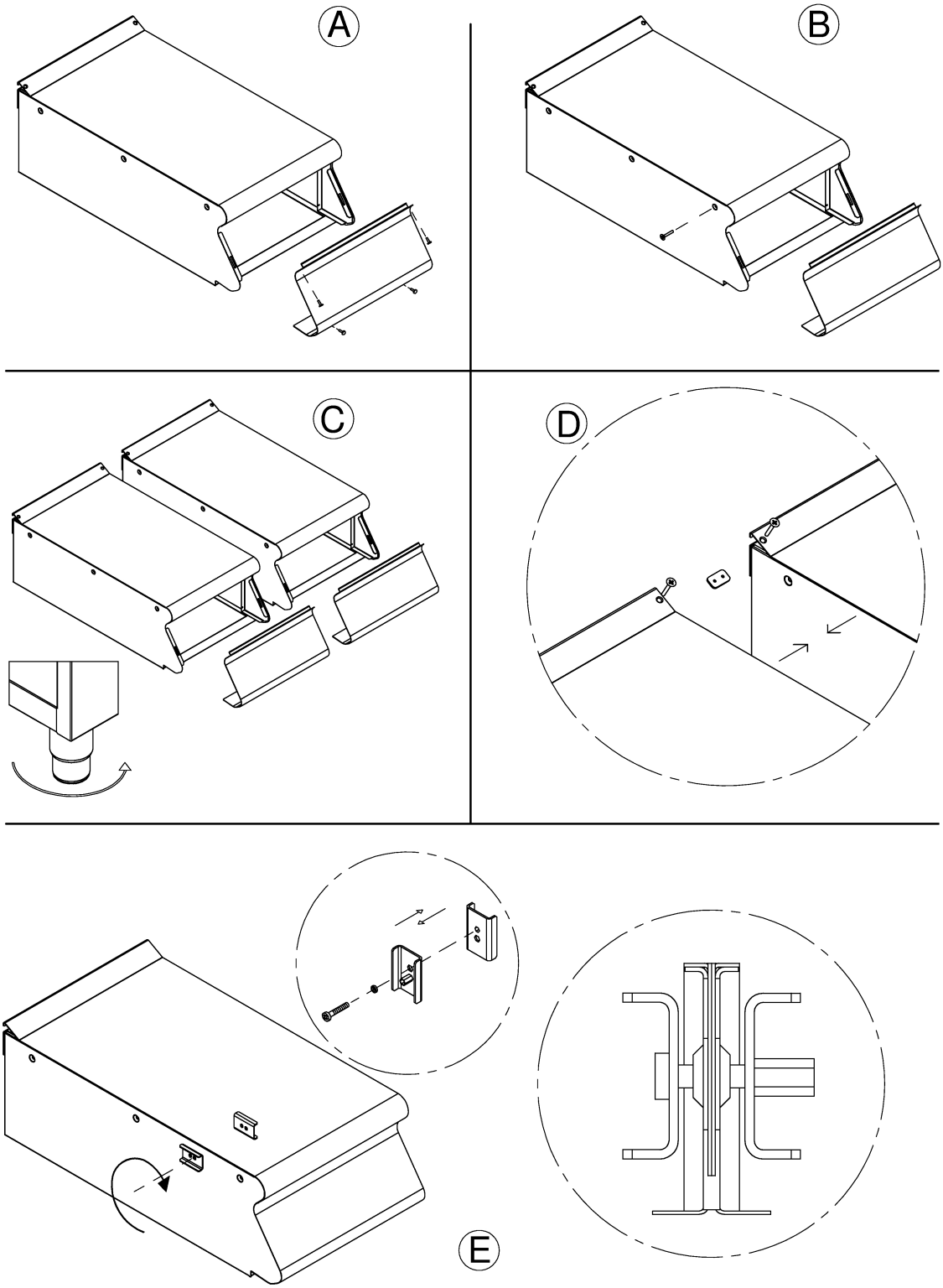
EM90/...CPG...

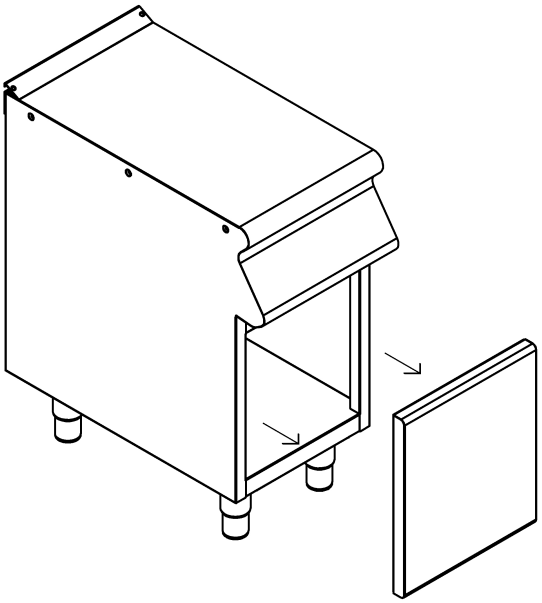
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

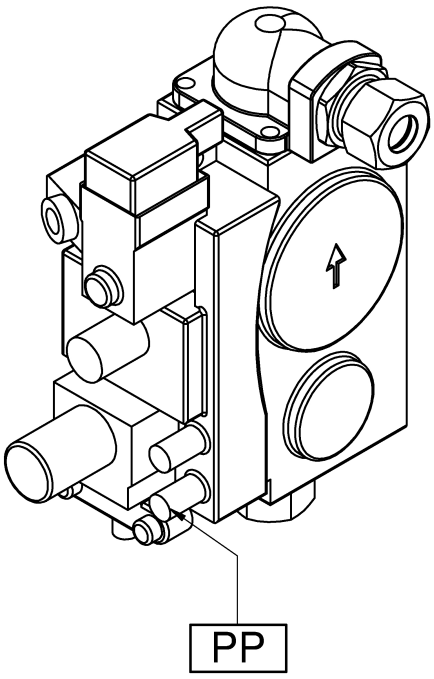
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

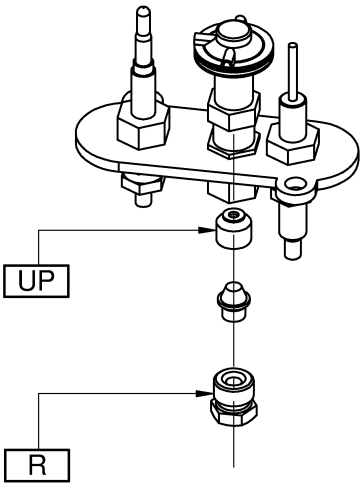
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

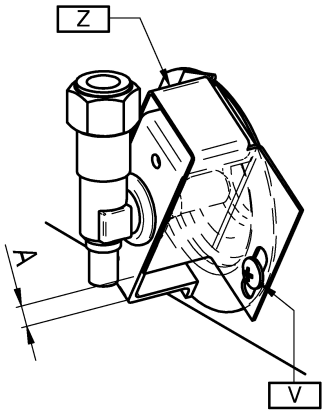
VII. FIGURE – ABB. – FIG

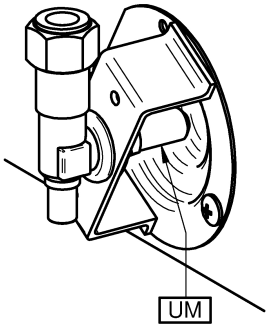


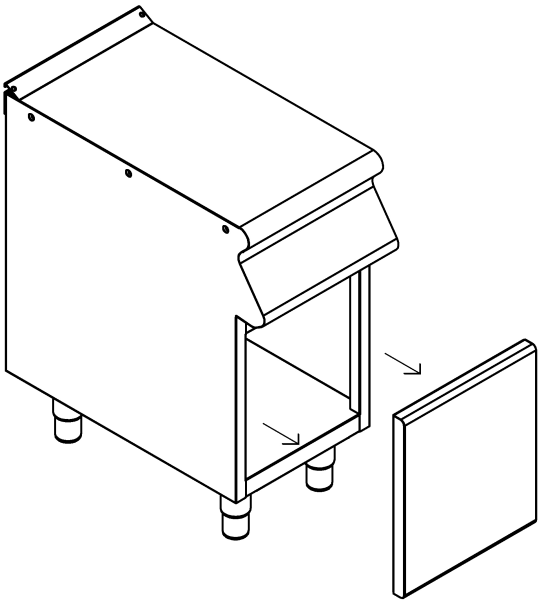


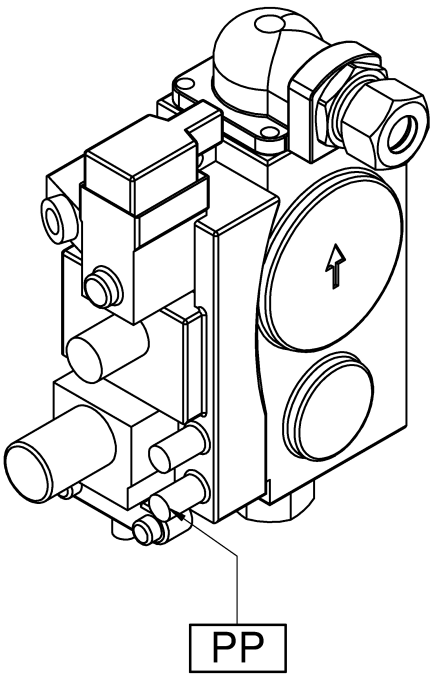

PP

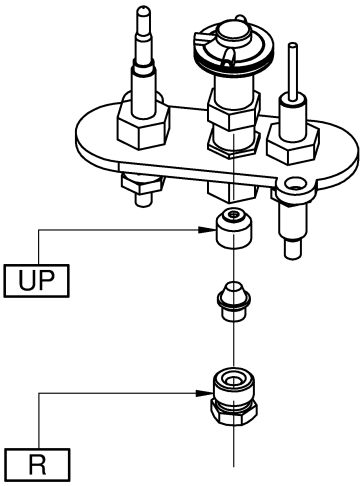

UP
R

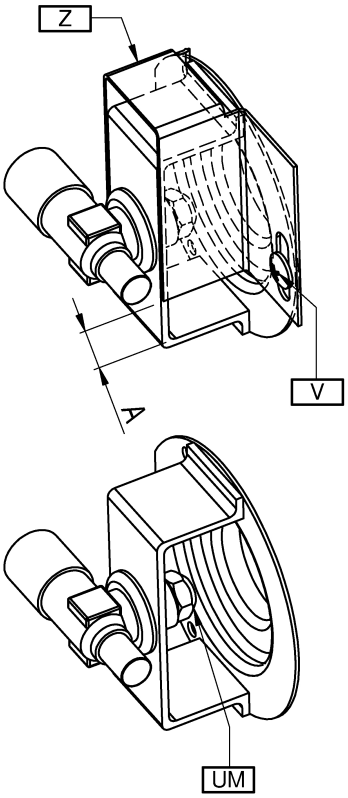

Z
A
V


UM




PP


UP
R


Z
V
A
UM

VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

TAB1				
DATI TECNICI - TECHICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS				
Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen				
Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A	**EM 70/40 CPG EM 70/80 CPG**	**EM 90/40 CPG EM 90/80 CPG**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245L	280L
		UP	41	41
		A (mm)	5	11
		Um	-	-
G25	20	UM	270L	315L
		UP	41	41
		A (mm)	5	11
		Um	-	-
G25	25	UM	255L	295L
		UP	41	41
		A (mm)	5	11
		Um	-	-
G20	25	UM	230L	265L
		UP	41	41
		A (mm)	5	11
		Um	-	-
G25.1	25	UM	265L	305L
		UP	41	41
		A (mm)	5	11
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	165L	190L
		UP	25	25
		A (mm)	13	16
		Um	-	-
G30/G31	37	UM	155L	180L
		UP	25	25
		A (mm)	13	16
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	145L	165L
		UP	25	25
		A (mm)	10	16
		Um	-	-
G110	8	UM	500L	550L
		UP	75	75
		A (mm)	5	17
		Um	-	-
G120	8	UM	460L	550L
		UP	75	75
		A (mm)	5	17
		Um	-	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck				
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX				
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN				
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam				
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter				
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld				

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Categorie e pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Paese Land Country Pays Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categorie	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordment Pression de conexion Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G31	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42.5	57.5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgerate - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

TAB3															
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacitò de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (MAX)	ΣQn	ΣQn G110 (8)	ΣQn G120 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	lt	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
EM 70/40 CPG	400	26	10.5	10.5	10.5	1.11	1.29	1.29	1.11	1.54	2.71	2.41	0.83	0.83	0.83
EM 70/80 CPG	800	26+26	21	21	21	2.22	2.58	2.58	2.22	3.09	5.42	4.82	1.66	1.66	1.66
EM 90/40 CPG	400	40	14	12.5	13.5	1.48	1.72	1.72	1.48	2.06	3.23	3.10	1.10	1.10	1.10
EM 90/80 CPG	800	40+40	28	25	27	2.96	3.45	3.45	2.96	4.12	6.45	6.20	2.21	2.21	2.21

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogerate - Technical data of electric appliances - Caractèristiques techniques des appareils electriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Techniche gegevens elektrische apparaten

TAB4							
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca - Fassungsvermögen der wanne - Tank capacity - Capacitò de la cuve - Capacidad de la cuba - Bakinhoud	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima	Sezione cavo alimentazione
	mm	lt	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	_
EM 70/40 CPE	400	26	400	3+N	50/60	5,6	5 G 1
EM 70/80 CPE	800	26+26	400	3+N	50/60	11,2	5 G 2,5
EM 70/40 CPG	400	26	230	1+N	50/60	0,02	3 G 1
EM 70/80 CPG	800	26+26	230	1+N	50/60	0,04	3 G 1
EM 90/40 CPE	400	40	400	3+N	50/60	8,5	5 G 1,5
EM 90/80 CPE	800	40+40	400	3+N	50/60	17	5 G 4
EM 90/40 CPG	400	40	230	1+N	50/60	0,02	3 G 1
EM 90/80 CPG	800	40+40	230	1+N	50/60	0,04	3 G 1